

SAISONALE EMPFEHLUNG

Mediterrane Fischsuppe mit Safran Lachs und Shrimps	9,90 €
Bärlauchcremesuppe mit Garnele	11,90 €
Tagliatelle mit Bärlauchpesto und 4 gegrillten Garnelen	23,50 €
Gebratener Leberkäse mit zwei Spiegeleiern Senf und Bratkartoffeln	16,90 €
Wildschweinbratwürste serviert mit Senf und Bratkartoffeln	16,90 €
Caesar Salat Hähnchenbrustfilet mit gehobeltem Parmesan und Croutons	18,90 €
Schweizer Wurstsalat serviert mit Bratkartoffeln	16,90 €
Tafelspitz von Jungbullen mit grüner Sauce serviert mit Salzkartoffeln	21,90 €

SPARGEL

Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen	8,90 €
Wildlachscarpaccio mit Spargelsalat und Limonenvinaigrette	17,90 €
Deutscher Stangenspargel mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter	17,90 €

extras zum Stangenspargel

gekochter Schinken	6,90 €
Serrano Schinken	7,50 €
gebratener Lachs	14,50 €
Wiener Schnitzel	16,90 €
Schnitzel Wiener Art	11,90 €

Weinempfehlung des Hauses

Perrin et Fils Cotes du Rhone Villages - Côtes du Rhône
0,2 l - 8,50 €

In dunklem Purpurrot glänzt er im Glas , sein Duft von Brombeeren und Pfeffer ist kraftvoll. Am Gaumen ist er opulent , rund , sehr ausgewogen und gut strukturiert mit Noten von Konfitüre , Johannisbeere und schwarzen Oliven. Der Nachklang ist lang und intensiv.

